

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> ANASA RIBA GRIL	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 anasa</li><li>• 1 cup'i rom</li><li>• 1 cuch di ground cinnamon</li><li>• 2 cup'i awa</li></ul>	<b>Categoria</b> Postre
	<b>Sirbi cuanto</b> Multiple
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Corta e anasa</b> Corta e anasa dor di corta e piso y e bandanan. Corta e anasa den slicenan di ½ inch.</li><li><b>2. mezcla e marinada di rom</b> Den un conchi, combina e cup'i awa, e cuch di cinnamon, y e cup'i rom. Si bo ta prefera pa no uza rom, bo por uza ½ cup'i sucu scur bruin dissolve den awa.</li><li><b>3. Marina e anasa</b> Agrega e slicenan di anasa. Marina e slicenan den e mezcla pa 30 minuut te 1 ora.</li><li><b>4. Grill e anasa</b> Grill e slicenan ariba un candela halto pa aproximadamente 1 minuut pa banda. Sirbi e anasa cu un scoop di ijs cream of cortanan den slice y gosa.</li></ol>	